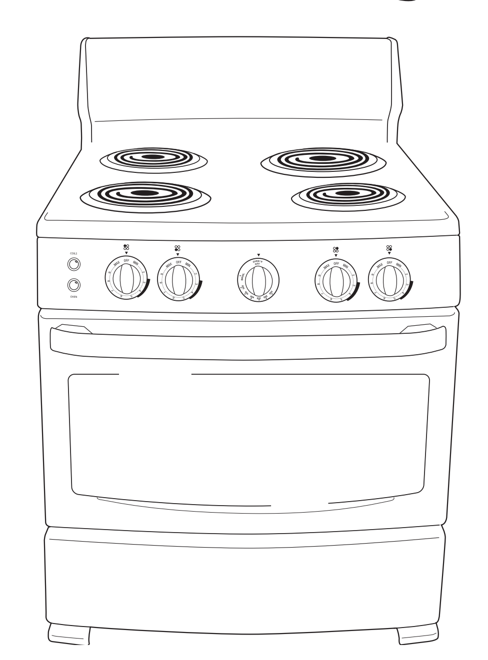


Owner's Use and Care Guide
Guide d'utiliser et soin de Propriétaire
Guía para utilizar y cuidar del Proprietario



Model • Modèle • Modelo

DER3009W

CAUTION:
Read and follow all safety rules and operating instructions before first use of this product.

MISE EN GARDE:
Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation avant l'utilisation initiale de ce produit.

PRECAUCIÓN:
Lea y observe todas las reglas de seguridad y las instrucciones de operación antes de usar este producto por primera vez.

ELECTRIC RANGE

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

HORNO ELECTRICO

Danby Products Limited, Guelph Ontario Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio USA 45839-0669

V. 1.04.09 JF

WELCOME

Thank you for choosing a Danby Electric Range. Record in the space provided below the Model Number and Serial Number of this appliance. These numbers are found on the serial plate located below the lift-up cooktop.

Model No. ______________ Type No. ______________

Serial No. ______________ Purchase Date ______________

Record these numbers for future use.

IMPORTANT: Keep a copy of your bill of sale. The date on the bill establishes the warranty period, should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts.

PLEASE DO THIS NOW:
The PRODUCT REGISTRATION CARD should be filled in completely, signed, and returned. This information will register your product and help us to serve you quickly in the future if necessary.

⚠ WARNING: If the information in this manual is not followed, a fire or explosion may occur, resulting in property damage, personal injury, or death.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS, OR ANY OTHER APPLIANCE.

BEFORE FIRST USE

• Remove all tape and packaging wrap before using the oven. If any glue remains, touch the residue with the sticky side of the packaging tape, or use a cloth soaked with rubbing alcohol. Use caution as rubbing alcohol is flammable. Rinse with warm water and wipe dry.
• Destroy the carton and plastic bags after the range is unpacked. Children should not use packaging material for play. Cartons covered with rugs, bedspreads, or plastic sheets can become air-tight chambers. Remove all staples from the carton. Staples can cause severe cuts and destroy finishes if they come in contact with appliances or furniture.
• Be safety conscious. The perparation of food in an oven requires temperatures that could cause severe burns. Before using this, or any, new appliance, carefully read and follow all instructions.

PROPER INSTALLATION

NOTE: This is a Free-Standing Appliance. Do not attempt a built-in installation.

• Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with all local and national codes and ordinances. Install only per installation instructions provided in this Owner's Use and Care Guide. Be sure leveling legs are in place at the bottom corners of the range. If necessary, raise or lower the leveling legs at the base of the range by turning clockwise or counterclockwise to ensure a level range.
• Ask your dealer to recommend a qualified technician or an authorized repair service.

⚠ WARNING: Failure to act in accordance with instructions regarding the following situations may result in propery damage, bodily harm, or death.

• TO REDUCE THE RISK OF TIPPING THE RANGE, IT MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP BRACKET PROVIDED WITH THE RANGE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED AND ENGAGED PROPERLY, CAREFULLY TIP THE RANGE FORWARD. THE ANTI-TIP DEVICE SHOULD ENGAGE AND PREVENT THE RANGE FROM TIPPING OVER. REFER TO THE INSTALLATION INSTRUCTIONS SECTION FOR PROPER ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION.

• Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of this appliance. Never leave the oven door open when the range is unattended.
• Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backgaurd of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

• Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open oven door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
• USER SERVICING: Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this owner's guide. All other servicing should be done only by a qualified technician. This will reduce the risk of personal injury and damage to the range.

• Storage in or on appliance: Flammable materials should not be stored in an oven, near surface elements, or in the storage drawer. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids.

Do not use the oven for storage. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.
• Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.
• Stepping, leaning, or sitting on the doors or storage drawer of this range can result in serious injuries and can cause damage to the range.

⚠ WARNING: The following situations could result in property damage or bodily harm

IMPORTANT SAFEGAURDS

• Do not touch surface elements, areas near the elements, or interior surfaces of the oven. Both surface elements and oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings, and surfaces near these openings, oven door and windows.
• Never use your appliance to warm or heat the room. Operating your range without utensils or pans to absorb the unit's heat risks damaging the surface, knobs, and controls.
• Wear proper apparel; loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact surface elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
• Never modify or alter the construction of the range. Do not remove leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets or any other permanent part of the product.
• When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
• Do not use water or flour on grease fires. Smother the fire with a pan lid, baking soda, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
• Use only dry potholders; wet or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let the potholders touch hot heating areas. Do not use a towel or other bulky cloth instead of potholder.
• Do not use aluminum foil to line the oven bottom except as suggested in the cleaning section of this manual. Improper use of aluminum foil may result in a fire hazard. Foil may also interfere with heat circulation and damage the range.
• Placement of oven rack: Always place the oven rack in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved when the oven is hot, use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact hot oven walls. Remove all cookware from the rack before moving.
• Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
• Keep the oven vent duct unobstructed. The oven vent is located along the bottom of the backgaurd. Touching the surfaces in the vent area when the oven is being operated may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vents. These items could melt or ignite.
• A glowing light indicates a switch is turned on. Be sure it indicates the element you want to use. Let it serve as a reminder to turn off the element when cooking is completed.
• Use care when operating oven door; Stand to the side of the oven when opening the oven door. Slowly open the door to allow hot air or steam to escape before removing or replacing food.
• Place a pan of food on the element before turning it on, and turn the element off before removing the pan.
• Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent elements, to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
• Never leave the surface elements unattended. Boil-over may cause smoking and greasy spills may catch fire or a pan which has boiled dry may melt.
• Do not place hands between the spring tension hinge and the oven door frame when you are removing the oven door. You could pinch your fingers.

IMPORTANT SAFEGAURDS (cont'd)

• Allow parts to cool to room temperature before touching or removing them from the range. When a surface element is first turned off, the element can be hot enough to cause burns.
• Clean the range regularly to keep all parts free of fat or grease which could catch fire. Exhaust fan ventilating hoods and grease filters should be cleaned regularly. Do not allow fat or grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
• Glazed Cookware: Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookwares are suitable for rangetop service without breaking, due to the sudden change in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for rangetop use.
• Do not place plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on top of the range. These items could melt or ignite.
• Do not use trailing towels, damp cloths or aprons when handling pots and pans. Always use dry mitts or potholders to prevent accidents.
• Do not use a wok equipped with a metal ring that extends beyond the burner. Because this ring traps heat, the element and grate could be damaged.
• Do not clean the oven door gasket. The door gasket is essentially for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
• It is good practice for each household to have an appropriate fire extinguisher for use in the event of a house fire.
• Disconnect the range from electrical supply before attempting to service or move it.

NOTE: The instructions appearing in this owner's guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.

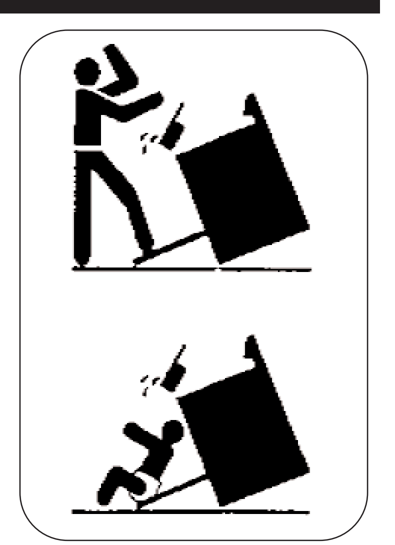
ENERGY SAVING TIPS

Surface Cooking:
• Use lids when surface cooking. A lid traps steam and uses it to speed up the cooking process. If you have a pressure cooker or vegetable steamer, use it. You will save time and cut energy costs.
• Use medium-weight, flat bottomed pans. Choose pans made of metals that conduct heat well.
• When cooking on a surface burner, use as little water as possible to reduce cooking time.

Oven Cooking:
• Preheat the oven only when a recipe tells you. Put roasts and casseroles into a cold oven, then turn the oven on.
• Opening the oven door often to check on foods wastes energy.
• Use the oven to prepare complete meals. For instance, start a roast, add vegetables when the meat is half-cooked, and then warm rolls or dessert after the main dishes are cooked.
• Thaw frozen foods before cooking. Thawed food requires less cooking energy than frozen food.
• Make it a habit to turn the oven off before removing the cooked food.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

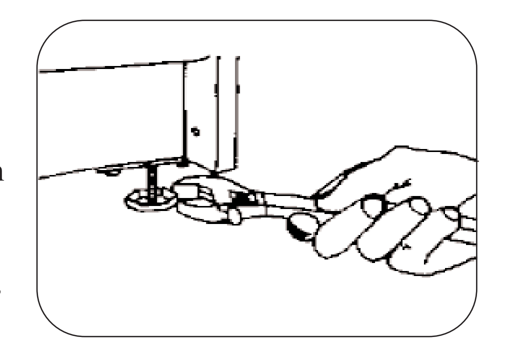
Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. It is the responsibility of the technician to be certain that your range is properly installed. Situations caused by improper installation are not covered under the warranty. Any expenses incurred due to such situations will not be paid by the manufacturer of the appliance.



WARNING: To reduce the risk of tipping the appliance by abnormal usage or improper door loading, the appliance must be secured by properly installing the anti-tip device packed with the appliance. To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If this range is removed for any reason, service or cleaning etc,. it must be replaced as outlined in the installation instructions, before placing the range back in operation.

LEVELING A FREE STANDING RANGE



All free-standing ranges must be level to obtain proper cooking results. The leveling legs should be screwed into the corner brackets. Place a level, or a pan or measuring cup partially filled with water, level on oven rack. Adjust leveling legs until the range is level. The top of the side panels should be level with countertop or work surface.

IMPORTANT: Be sure to keep the leg levelers. Leveling of the range is very important.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Your range is grounded with a three-conductor (three-prong plug) supply cord which will ground the range when plugged into a similar grounded wall receptacle.

• The appliance must be electrically grounded when installed in accordance with local codes.

OPERATING INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING

CAUTION: The temperature of the cooktop surface increases with the number of elements that are on. With 3 or 4 elements turned on, surface temperatures are high and caution should be excercised when around the cooktop.

Coil Elements: Four switches for the surface elements provide infinite heat settings. The numbers on the dial serve as a reference. The switch can be turned to any setting to provide the exact heat required.

• An indicator light located on or near the knob will light up to warn when the surface element is on.
• Drip bowls should be used at all times. Do not use aluminum foil to cover drip bowls. Use of aluminum foil could result in a shock hazard, improper cooking, or damage to the element.
• Prolonged use of elements without pots can cause damage and early failure.
• Use of round bottom woks is not recommended.
• Use of large pots for canning can cause discolouration of cooktop if the pot is larger than the element and is used for extended periods of time. There should be no more than 1-1½ inches (2.5-3.7cm) of the pot extending beyond the element.

REMEMBER:
• A lower setting for small quantities.
• A higher setting for larger quantities.
• A lower setting when a lid is used.

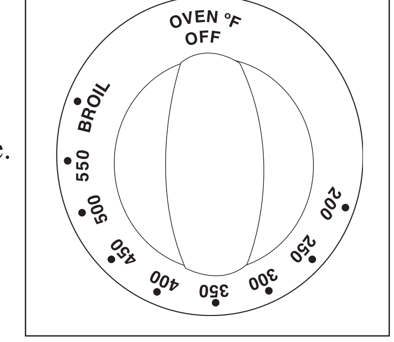
How to Operate the Auto-Temp Control:
This element features a pan sensor thermostat that senses the temperature of the pan bottom. To activate the control, push and turn the knob clockwise only to the desired setting. It will heat at full power until the set temperature is reached, then cycle on and off to maintain the set temperature.

What Cookware To Use:
To ensure optimum cooking performance, use heavy gauged, flat bottomed cookware that conforms to the size of the element. Evenness of the pan bottom can be checked by using a ruler. An undersized or badly warped pan will expose a portion of the element, wasting heat and energy and increasing the possibility of spillover. There should be no more than a 1-1½ inch (2.5-3.7cm) overhang. Hot air trapped between the pot and the cooktop could eventually harm the cooktop. Woks, pressure cookers, canners and deep fat fryers etc., must have flat bottoms of the correct size to work efficiently.
Note: Most canners have a much larger bottom diameter than the solid elements. Canners can be used as long as they have straight sides, are heavy gauged, have flat bottoms, and do not have more than 1-11’2 inches (2.5-3.7cm) overhang.

The Bubble Test - To determine how well cookware will work on solid elements:
1) Put one inch (2.5 cm) of water into a pot.
2) Slowly bring water to a boil.
3) Watch bubble formation- if you have volcanic activity on one side and seed pearl bubbles on the other, you know that you are probably going to have 1/2 raw and 1/2 scorched food.
4) To double check, rotate the pot 90 degrees. Slowly bring fresh water to a boil. If similar bubbles appear in the same area of the saucepan (if they follow the pot), the problem lies in the cookware. If the bubbles appear on the same area as before on the element (but not in the pot), then the problem is with the heat source.

OVEN COOKING

Baking: Any recipe for baking or roasting will give you an average temperature and a range of time at which the food is to be cooked. You may adjust temperature and time when you become familiar with your range.



To Operate the Oven:
1) Turn the OVEN TEMPERATURE CONTROL to the desired setting.
2) Set timer for manual operation, on models with analog or digital timers, by pushing the STOP button in, electromechanical timer only.
3) Set OVEN SELECTOR CONTROL (where provided) to BAKE.
4) The oven indicator light will stay on until the oven reaches the set temperature. During cooking, the indicator light will cycle on and off as elements are maintaining the set temperature.
5) When the baking is done, turn the OVEN TEMPERATURE and the SELECTION CONTROL (where provided) to the OFF position.

Oven Rack:
Your oven is equipped with one specially shaped oven racks. If a rack is pulled straight out, the stop position will be engaged. To remove a rack from the oven, pull straight out and lift. Be sure oven rack is cleared before attempting to remove it from the side supports. Each side wall of the oven has three equally spaced ribs on which these oven racks rest. On some models the rack is the standard or flat type. It may be placed on any one of the three pairs of supporting ribs so that you can place food at whatever distance from the heating element you consider best.The rack may also be of the "off-set" type. The shelf of this rack crosses the oven slightly above the supporting ribs to give you additional in-between positions.

RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING AND ROASTING:

FOOD	RACK POSITION
Broiling meats, chicken, or fish	1 or 2
Cookies, cakes, pies, biscuits, and muffins	2 or 3
Broiling fish, medium steaks, hamburgers and chops	2
Broiling well-done foods such as chicken and lobster	3
Frozen pies, angel food cake, yeast bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	3
Turkey, roast or ham	3

Air Circulation into the Oven:
• To cook food evenly, hot air must be able to circulate.
• For best air circulation and baking results allow two inches of space around bake ware and be sure pans and bake ware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity.
• The hot air must circulate around the pans and bake ware in the oven for even heat to reach around the food.

NUMBER OF PANS	POSITION ON RACK
1	Center of rack
2	Side by side or slightly staggered
3	Opposite corners of rack, equally spaced across rack.

Preheating Oven (on standard clean ovens only):
Your range is equipped for fast, dual element preheat. This means that when you set your Oven Temperature Control directly to the desired baking temperature, both top element and lower element will come on. This will bring your oven to the desired temperature quickly. The top element will remain on only until desired temperature has been reached. After the selected temperature has been reached, the bottom element will cycle on and off to maintain the set temperature.
NOTE: Should the oven door be opened during the normal baking mode, allowing the temperature to drop lower than 100°F (38°C), the top element will come on to help restore the selected temperature more rapidly.

BROILING • When broiling, only the top oven element comes on. Food is cooked by radiant heat from the element.

To Broil at Maximum Temperature (Regular Broil):
1) Set the OVEN control to BROIL.
2) Set the selector control (where provided) to BROIL.
3) Pull the oven door open to the first stop (about 4"/10cm).
When you are through, turn oven control to OFF and selector control (where provided) to OFF.

To Broil at Controlled Temperatures (Auto Vari Broil):
1) Set the OVEN control first to BROIL, then to the desired temperature.
2) On self-clean models, set selector control to BROIL.
3) Place food on the oven rack and close the door.
The temperature may be controlled by adjusting the control setting higher or lower.

Programmed Oven Cooking:
You will find your Automatic clock timer useful as a kitchen clock. In addition, the automatic settings permit the oven and auto appliance outlet to be operated automatically at the time you select.

Before You Start To Cook:
1) Place the food in the oven.
2) Check that the clock is set at the correct time of day.
3) Set selector control to AUTO (where provided).
NOTE: Foods of a highly perishable nature, such as milk, poultry, eggs, fish, pork, etc., should not be in the oven for more than two hours before or after cooking.

CARE AND CLEANING

Coil Elements: The surface elements are self cleaning, burning off any spillage. However, removal of large pieces of food or excess oil is recommended to prevent smoking. To remove an element: Ensure it is cold, then raise the front (approximately 1" / 2.5cm) and pull it out of its receptacle. To replace, reverse this procedure. All elements of the same size are interchangeable. **DO NOT IMMERSE ELEMENT IN WATER**

Control Panel and Knobs:
- Before cleaning the control panel be sure that the knobs are in the OFF position. Clean with a soft cloth and warm soapy water. Remove residues and dry carefully; excess water in and around the controls may damage the stove.
- The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove, pull them straight off the stem. Clean with soft cloth and warm soapy water; rinse well.
- To replace knobs after cleaning, connect the flat side of the knob cavity to the control rod and press against the knob to reconnect.

Oven Racks:
- To make the racks slide more easily you may apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the racks with it.

Broiler Pan:
- Remove broiler pan from oven after broiling and carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan using hot water and a soap-filled scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle with detergent while it is hot and cover it with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on food.
- Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool pads or harsh abrasives on any surfaces. Vinegar and water solution may be used.

To Remove/Replace the Storage Drawer:
- Pull the drawer all the way out until it stops.
- Lift the drawer by its handle and pull all of the way out.
- To replace, reverse steps above.

Oven Surface:
- Be sure to wear rubber gloves to protect your hands.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, steel wool pads, synthetic fiber pads, or any other materials that may damage the surface finishing.
- If any acid, grease, sugar, etc. spills on surfaces while they are hot, use a dry paper towl or soft cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, clean with soft cloth and warm soapy water; rinse well.
- You may also use a solution of vinegar and water to clean the oven surface. Use vinegar to remove hard stains (white stains).
- Heavy spattering or spillover may require cleaning with a mildly abrasive cleaner.

Oven Cavity:
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, steel wool pads, synthetic fiber pads, or any other materials that may damage the surface finishing.
- To clean the oven bottom, gently lift the bake element. This will allow easier access to the oven bottom for cleaning. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.
- Clean with warm soapy water; rinse and dry with a clean soft cloth.

Lift-Off Oven Door:
- The oven door is removable for cleaning. To remove:
- Open the door to the fully opened position.
- Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hook of the hinge levers. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the lock fully over the hooks.
- Grasp the door by the sides; pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage hinge levers.

To replace: reverse the process above.

Cleaning the Inner Door:
- Soap and water should suffice; Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mildly abrasive cleaner.

Cleaning the Outer Door:
- Use soap and water to thoroughly clean the top, bottom, sides, and front of the oven door; rinse well.
- Do not let water drip into the vent openings.

TROUBLESHOOTING

Before you call for service, review this list of troubleshooting solutions. If none of the below suggestions rectify the problem, contact the Danby customer service department TOLL FREE: 1-800-26- Danby®

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
1) Surface elements or oven will not operate	• Make sure power cord is tightly plugged into grounded outlet. • Possible blown fuse or tripped circuit breaker. • Servicing wiring is not complete. • Power outage.	• Check power cord; plug in properly. • Replace the fuse or reset the circuit. • Contact your dealer, installing agent or authorized service provider. • Check house lights to be sure; call your local electricity company.
2) Surface elements do not heat properly.	• Lightweight or warped pans used. • No power to the appliance. • Incorrect control setting. • The surface units are not plugged in solidly.	• Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Cooking materials and weight of the material affect heating. • Check solutions from problem #1 • Make sure the correct control is on for the surface unit to be used. • With controls off, check that the surface unit is plugged completely into the receptacle.
3) Drip bowls are pitting or rusting.	• Foods with acids (ex. tomatoes), if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. • Environment.	• Remove and wash drip bowls as soon as possible after a spillover. • Houses along seacoast are exposed to salt air; protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.
4) Drip bowls are turning color or distorting.	• Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cook-top surface.	• This can cause high enough temperatures to discolor drip bowls; pan size should match the size of element being used.
5) Poor baking results.	• Many factors affect baking results.	• Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes recommended temp. or baking time.
6) Oven makes clicking noise.	• This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.	• This sound is normal.
7) Oven door is crooked.	• The door is not positioned correctly.	• Because the oven door is removable, it can become incorrectly positioned during installation. To straighten the door, see “Care and Cleaning” section in this Guide.

BIENVENUE

Merci pour choisir un Danby . Enregistrer dans l'espace fourni au dessous du Nombre et du Numéro de série Modèles de cet appareil. Ces nombres sont trouvés sur la plaque en série localisée au dessous de la table de cuisson d'ascenseur-en haut.

Numéro de Modèle:________________________ Numéo de Type:.________________________

Numéro de Serie: ________________________ Date d'achat:________________________

Enregistrer ces nombres pour l'usage à l'avenir.
IMPORTANT : conservez une copie de votre facture d'achat. La date figurant sur la facture détermine la période de garantie, dans le cas où un entretien serait nécessaire. Si un entretien est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.

NOUS VOUS PRIONS DE VOUS CONFORMER À CE QUI SUIT DÈS MAINTENANT :
Remplissez intégralement la FICHE D'INSCRIPTION DU PRODUIT; signez-la et renvoyez-la. Ces informations serviront à enregistrer votre produit et, au besoin, à nous aider à rapidement vous servir à l'avenir.

⚠ AVERTISSEMENT : si les instructions figurant dans le présent manuel ne sont pas suivies, un incendie ou une explosion risque de se produire, occasionnant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

NE CONSERVEZ ET N'UTILISEZ NI ESSENCE, NI VAPEURS OU SUBSTANCES LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVANT LE PREMIER USAGE

• Éliminez tous les rubans et tout le papier d'emballage avant d'utiliser le four. S'il reste de la colle, appliquez la face collante du ruban d'emballage contre le résidu de colle ou utilisez un chiffon imprégné d'alcool à friction. Faites preuve de prudence car l'alcool à friction est inflammable. Rincez à l'eau chaude et essuyez.
• Éliminez l'emballage en carton et les sacs en plastique après avoir déballé la cuisinière. Il n'est pas recommandé de laisser les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Les emballages en carton recouverts de morceaux de tapis, de courtepointe ou de plastique en feuilles peuvent priver d'air une personne qui s'en recouvre la tête. Retirez toutes les broches de l'emballage en carton. Les broches peuvent causer de graves entailles et abîmer les finis si elles entrent en contact avec des appareils électro-ménagers ou des meubles.
• Soyez alerte et prudent. La préparation d'aliments dans un four nécessite des températures pouvant occasionner de graves brûlures. Avant d'utiliser cet appareil électro-ménager ou tout autre appareil, lisez soigneusement toutes les directives et respectez-les.

INSTALLATION CORRECTE

• Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien agréé, conformément à toutes les normes locales, à toutes les ordonnances et à tous les codes nationaux. N'installez la cuisinière que selon les directives d'installation indiquées dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien du propriétaire. Assurez-vous que les pieds de mise à niveau sont en place dans les coins inférieurs de la cuisinière. Au besoin, augmentez ou abaissez les pieds de mise à niveau situés à la base de la cuisinière en les tournant dans le sens horaire ou antihoraire afin de mettre celle-ci à niveau.
• Demandez à votre distributeur de vous recommander un technicien agréé ou un service de réparation autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT : le non-respect des directives concernant les situations suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

• AFIN D'ÉVITER QUE LA CUISINIÈRE BASCULE, CELLE-CI DOIT ÊTRE BIEN FIXÉE À L'AIDE D'UN CROCHET ANTI-BASCULE FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE. AFIN DE VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST BIEN INSTALLÉ ET ENCLENCHÉ, BASCULEZ DOUCEMENT LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT. LE DISPOSITIF ANTI-BASCULE DEVRAIT S'ENCLENCHER AFIN D'EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE BASCULER. REPORTEZ-VOUS À LA SECTION DES DIRECTIVES SUR L'INSTALLATION APPROPRIÉE DU CROCHET ANTI-BASCULE.

• Ne laissez jamais un enfant seul ou sans surveillance dans la zone où un appareil électro-ménager est utilisé. Il ne faut jamais permettre aux enfants de s'asseoir ou de se tenir sur quelque partie que ce soit de cet appareil. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque la cuisinière se trouve hors de votre vue.
• Ne conservez pas d'articles auxquels les enfants sont susceptibles de s'intéresser dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles en question risquent de subir de graves blessures.

• Ne permettez pas aux enfants de grimper sur la cuisinière ou de jouer à proximité. Le poids d'un enfant sur la porte du four ouverte peut faire basculer la cuisinière, entraînant ainsi de graves brûlures ou d'autres blessures.
• ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR L'UTILISATEUR: ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans le présent manuel du propriétaire. Tous les autres entretiens ne doivent être effectués que par un technicien agréé. Cela afin de réduire le risque de blessures et de dommages à la cuisinière.
• Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur celui-ci : les matériaux inflammables ne doivent pas être installés dans un four, près des éléments chauffants du dessus de la cuisinière, ou dans le tiroir d'entreposage. Ceci comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de recettes, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les substances liquides inflammables. N'utilisez pas le four comme d'un endroit pour ranger vos articles. N'entreposez pas de matières explosives, telles que des bombes aérosol, près de la cuisinière ou sur celle-ci.
• Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, par exemple s'il faut la mettre au rebut ou l'entreposer, la porte du four doit être retirée.
• Le fait de se tenir, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou sur le tiroir d'entreposage de cette cuisinière peut l'endommager et entraîner de graves blessures.

⚠ AVERTISSEMENT : les situations suivantes sont susceptibles d'entraîner des dommages matériels ou des blessures.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

• Ne touchez pas aux éléments chauffants du dessus de la cuisinière, ni aux surfaces situées près de ceux-ci, ni aux surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants du dessus de la cuisinière et le four peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures au contact. Pendant l'utilisation de la cuisinière et après, évitez de toucher aux zones en question et ne laissez aucun vêtement ni aucun matériau inflammable entrer en contact avec celles-ci jusqu'à ce qu'elles aient suffisamment refroidi. On compte parmi les zones à éviter la surface de cuisson, les surfaces opposées, les orifices de ventilation et les surfaces à proximité, ainsi que la porte et les fenêtres du four.
• N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce. Faire fonctionner votre cuisinière sans que des ustensiles de cuisson ou des contenants absorbent la chaleur de l'appareil risque d'endommager la surface, les boutons et les commandes.
• Portez des vêtements appropriés : il n'est jamais recommandé de porter des vêtements amples ou qui ne sont pas bien ajustés pendant que vous utilisez l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ni d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants du dessus de la cuisinière ou avec les surfaces intérieures du four jusqu'à ce que les éléments ou les surfaces en question aient suffisamment eu le temps de refroidir.
• Ne modifiez pas le cadre de la cuisinière. N'éliminez pas les pieds de mise à niveau, les couvre-fils, les c rochets anti-bascule et toute autre pièce faisant intégralement partie du produit de manière permanente.
• Lorsque vous faites chauffer du gras ou de la graisse, surveillez la cuisinière de près. Le gras ou la graisse peut prendre feu à très haute température.
• N'utilisez ni eau ni farine pour éteindre les incendies de graisse. Étouffez les flammes en recouvrant l'ustensile de cuisson d'un couvercle, de bicarbonate de soude, ou encore servez-vous de poudre extinctrice ou d'un extincteur à mousse.
• N'utilisez que des poignées sèches. Le contact des poignées mouillées ou humides avec des surfaces chaudes pourraient entraîner la formation de vapeur, d'où la possibilité de brûlures. Faites en sorte d'éviter que les poignées entrent en contact avec des zones très chaudes. N'utilisez pas de serviette ni d'autre chiffon encombrant en lieu et place d'une poignée.
• N'utilisez aucune feuille d'aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf si cela est suggéré dans la section relative au nettoyage figurant dans le présent manuel. L'utilisation inappropriée de feuilles d'aluminium peut constituer un risque d'incendie. La feuille peut également interférer avec la circulation de la chaleur et endommager la cuisinière.
• Disposition de grille du four: placez toujours la grille du four à l'endroit désiré pendant que le four n'est pas chaud. S'il faut retirer la grille pendant que le four est chaud, servez-vous de poignées et agrippez la grille des deux mains pour la déplacer. Évitez que les poignées n'entrent en contact avec les parois du four chaud. Retirez l'ensemble de la batterie de cuisine placée sur la grille avant de déplacer la cuisinière.
• Ne réchauffez pas de contenants alimentaires qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de la pression peut entraîner l'explosion du contenant et occasionner des blessures.
• Gardez le conduit de ventilation du four libre de toute obstruction. L'orifice de ventilation du four est situé dans la partie inférieure du dosseret. Le fait de toucher aux surfaces situées près de l'orifice de ventilation lorsque le four fonctionne peut occasionner de graves brûlures. De plus, évitez de placer des articles en plastique et sensibles à la chaleur près des orifices de ventilation du four ou sur ceux-ci. Ces articles pourraient fondre ou prendre feu.
• Un voyant lumineux indique qu'une commande est allumée. Assurez-vous qu'il s'agit bien de l'élément chauffant que vous désirez utiliser. Le voyant servira à vous rappeler que vous devez éteindre l'élément chauffant lorsque la cuisson est terminée.
• Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four. Placez-vous au côté du four pour ouvrir la porte. Ouvrez lentement la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant de retirer des aliments ou de les replacer au four. Placez des aliments dans leur ustensile de cuisson sur l'élément chauffant avant d'allumer ce dernier et fermez-le avant de retirer l'ustensile de cuisson.
• Les poignées de la batterie de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas approcher des éléments chauffants afin de réduire le risque de brûlures, d'embrasement des matériaux inflammables, et de déversement en raison d'un contact accidentel.
• Ne perdez jamais de vue les éléments chauffants du dessus de la cuisinière. Les déversements peuvent causer la formation d'émanations et les dépôts graisseux peuvent s'enflammer. Un ustensile de cuisson peut également fondre quand son contenu s'est évaporé.
• Ne placez pas vos mains entre la charnière de tension du ressort et le cadre de la porte du four lorsque vous retirez celle-ci. Vous risqueriez de vous pincer les doigts.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

MISES EN GARDE IMPORTANTES (suite)

• Laisser refroidir les pièces à température ambiante avant de les toucher ou de les retirer de la cuisinière. Lorsqu'un élément chauffant du dessus de la cuisinière vient d'être éteint, il est possible qu'il soit suffisamment chaud pour causer des brûlures.
• Nettoyez régulièrement la cuisinière pour que toutes les pièces soient exemptes de gras ou de graisses susceptibles de prendre feu. Les hottes d'aspiration des ventilateurs d'évacuation et les filtres à graisses doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier. Ne permettez pas au gras ou à la graisse de s'accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur risquent de s'embraser. Reportez-vous aux directives du fabricant de la hotte concernant le nettoyage.
• Batterie de cuisine émaillée : seules des batteries comportant certains types de verre, une combinaison de verre et de céramique, des batteries fabriquées uniquement en céramique, en faïence ou encore d'autres batteries de cuisine émaillées conviennent au service sur la cuisinière sans danger qu'elles s'abîment, en raison d'une variation soudaine de la température. Vérifiez les recommandations du fabricant de la batterie de cuisine pour utilisation sur le dessus de la cuisinière.
• Ne placez ni poivrières ni salières en plastique, ni porte-cuillers, ni emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière. Ces articles pourraient fondre ou prendre feu.
• N'utilisez aucune serviette encombrante, aucun chiffon ou tablier humide lorsque vous manipulez les casseroles et les ustensiles de cuisson. Utilisez toujours des mitaines ou des poignées sèches afin de prévenir les accidents.
• Ne vous servez pas d'un wok muni d'un anneau métallique qui s'étend au-delà du brûleur. Étant donné que cet anneau emprisonne la chaleur, l'élément chauffant et la grille pourraient être endommagés.
• Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est absolument nécessaire pour préserver l'étanchéité de la porte. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
• Il est recommandé d'avoir un extincteur convenable dans chaque foyer dans l'éventualité d'un incendie.
• Débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique avant d'en effectuer l'entretien ou de la déplacer.

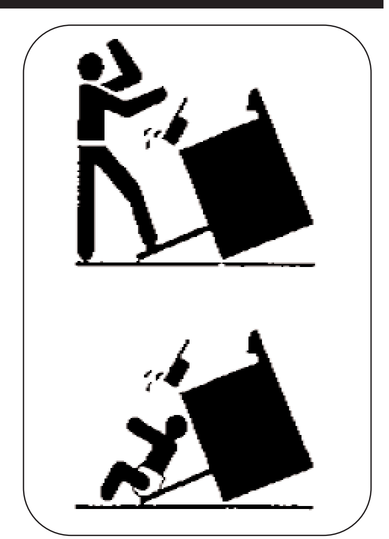
REMARQUE : les directives figurant dans le présent manuel du propriétaire ne sont pas destinées à prévoir toutes les situations et tous les états du matériel possibles. Il faut faire preuve de prudence et démontrer un sens pratique lors de l'exploitation et de l'entretien de tout appareil.

LES SUGGESTIONS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cuisson au dessus de la cuisinière
• Utilisez des couvercles lorsque vous préparez des aliments sur le dessus de la cuisinière. Un couvercle emprisonne la vapeur qui est utilisée pour accélérer le processus de cuisson. Si vous possédez un autocuiseur ou une étuveuse à légumes, utilisez-les. Vous économiserez du temps et couperez sur la facture d'énergie.
• Utilisez des ustensiles de cuisson de poids moyen, dont le fond est plat. Optez pour des ustensiles de cuisson métalliques qui conduisent bien la chaleur.
• Lorsque vous préparez des aliments sur un brûleur du dessus de la cuisinière, utilisez aussi peu d'eau que possible afin de limiter la durée de la cuisson.

Cuisson au four :
• Ne chauffez le four à l'avance que si une recette l'exige. Mettez les rôtis et les cocottes au four lorsqu'il est froid, puis allumez-le.
• Le fait d'ouvrir fréquemment la porte du four pour vérifier la cuisson des aliments gaspille de l'énergie.
• Utilisez le four pour préparer des repas complets. Par exemple, commencez en introduisant un rôti dans le four, ajoutez des légumes lorsque la viande est mi-cuite, puis réchauffez des rouleaux ou un dessert une fois la cuisson des plats principaux terminée.
• Décongelez les aliments surgelés avant de les faire cuire. Il faut moins d'énergie pour faire cuire des aliments décongelés que congelés.
• Prenez l'habitude d'éteindre le four avant de retirer les aliments cuits.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

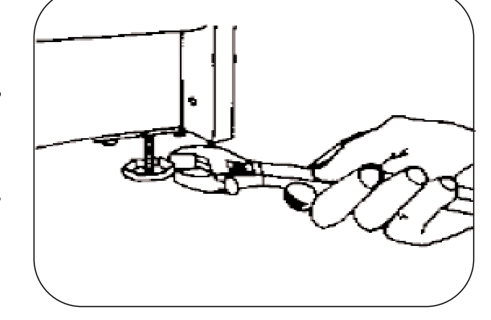


Veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Il incombe à ce dernier de s'assurer que votre cuisinière est correctement installée. Les problèmes causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. Toute dépense encourue relative à ces problèmes ne fera pas l'objet d'un remboursement de la part du fabricant de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : afin de réduire le risque que l'appareil ne bascule en raison d'une utilisation anormale ou du chargement incorrect de la porte, l'appareil doit être bien fixé à l'aide du dispositif anti-bascule fourni avec l'appareil. Afin de vérifier si le dispositif est bien installé et enclenché, basculez doucement la cuisinière vers l'avant. LE DISPOSITIF ANTI-BASCULE DEVRAIT S'ENCLENCHER AFIN D'EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE BASCULER.

Si cette cuisinière est déplacée pour quelque raison que ce soit, pour en effectuer l'entretien ou pour une réparation, etc. elle doit être remise en place de la manière décrite dans les directives sur l'installation, avant d'être remise en marche.

MISE À NIVEAU D'UNE CUISINIÈRE AUTOSTABLE



Il est nécessaire à toutes les cuisinières autostables d'être au niveau afin d'obtenir un fonctionnement optimal du point de vue culinaire. Les pieds de mise à niveau doivent être vissés dans les supports en cornière. Déposez un niveau, ou une tasse à mesurer ou un ustensile de cuisson en partie rempli d'eau, sur la grille du four. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à ce que la cuisinière soit à niveau. La partie supérieure des panneaux latéraux doit être alignée avec le dessus du comptoir ou de la surface de travail.

IMPORTANT : assurez-vous de conserver les vérins des pieds. Il est très important de mettre la cuisinière à niveau.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Votre cuisinière est mise à la terre au moyen d'un cordon d'alimentation à trois conducteurs (fiche à trois broches) lorsque la cuisinière est branchée dans une prise murale munie d'une mise à la terre correspondante.

• L'appareil doit être mis à la terre lors de son installation conformément aux codes locaux.

CONSIGNES D'UTILISATION

CUISSON AU DESSUS DE LA CUISINIÈRE

MISE EN GARDE : la température à la surface du dessus de la cuisinière augmente avec le nombre d'éléments chauffants. Lorsque trois ou quatre éléments chauffants sont allumés, la température à la surface est élevée et il faut faire preuve de prudence à proximité.

Éléments tubulaires :quatre commandes pour les éléments chauffants du dessus de la surface servent de réglages de chaleur en continu. Les numéros sur le cadran y correspondent. On peut tourner la commande pour régler les éléments chauffants à la température exacte désirée.

• Un voyant lumineux situé sur le bouton ou près de celui-ci s'allume pour indiquer qu'un élément chauffant est allumé.
• Il est recommandé d'utiliser des cuvettes de propreté à tout moment. N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour couvrir les cuvettes de propreté. L'utilisation de feuilles d'aluminium comporte un risque de choc électrique et risque également de nuire à la cuisson et d'endommager les éléments chauffants.
• L'utilisation prolongée d'éléments chauffants en l'absence de contenants peut endommager et causer la défaillance prématurée de l'appareil.
• Il n'est pas recommandé d'utiliser des woks dont le fond est arrondi.
• L'utilisation de contenants volumineux pour la mise en conserve peut causer la décoloration du dessus de la cuisinière si la surface du contenant est plus grande que celle de l'élément chauffant et si celui-ci est utilisé pendant des durées prolongées. Le contenant en porte-à-faux ne devrait pas dépasser de plus de 1 à 1/2 po (de 2,5 à 3,7cm) les dimensions de l'élément chauffant.

RAPPEL :
• Un réglage plus bas correspondant à des quantités peu importantes
• Un réglage plus élevé correspondant à des quantités plus importantes
• Un réglage plus bas de pair avec l'utilisation d'un couvercle

Comment faire fonctionner la commande automatique de température :
Ce dispositif comporte un thermostat pour les ustensiles de cuisson qui détecte la température au fond de l'ustensile de cuisson. Pour activer la commande, appuyez sur le bouton et tournez dans le sens horaire pour atteindre la position désirée. Elle permet de faire chauffer le four à plein régime jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte, puis fonctionne de manière intermittente afin de maintenir la température préréglée.

Quelle batterie de cuisine utiliser :
Pour une cuisson optimale, il est recommandé d'utiliser une batterie de cuisine à fond plat et épais dont la dimension correspond à celle de l'élément chauffant. On peut vérifier l'uniformité du fond de l'ustensile de cuisson à l'aide d'une règle. Un ustensile de cuisson sous-dimensionné ou très déformé aura pour effet de laisser une partie de l'élément chauffant à découvert, gaspillant ainsi l'énergie et la chaleur et accroissant la possibilité d'un déversement. Le porte-à-faux de tout contenant ne devrait pas dépasser plus de 1 à 1-1/2 po (de 2,5 à 3,7cm). L'air très chaud emprisonné entre le contenant et le dessus de la cuisinière risque tôt ou tard d'endommager ce dernier. Les woks, les autocuiseurs, les marmites pour la mise en conserve et les friteuses, etc., doivent avoir un fond plat de la bonne dimension pour être efficaces.
Remarque : la plupart de marmites pour la mise en conserve possèdent un fond dont le diamètre est plus grand que celui des plaques de fonte. Les marmites pour la mise en conserve peuvent être utilisées tant qu'elles sont épaisses, munies d'une paroi droite, d'un fond plat et qu'elles ne sont pas à plus de 1 à 1-1/2 po en porte-à-faux.

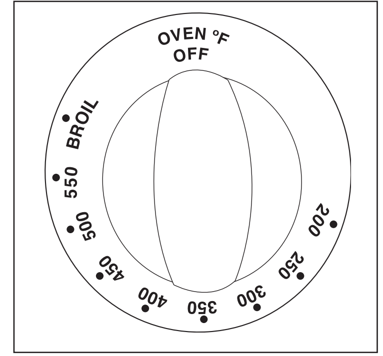
Test des bulles – Afin de déterminer la mesure avec laquelle la batterie de cuisine est compatible avec les plaques de fonte :
1) Versez un pouce d'eau (2,5 cm) dans un contenant.
2 Faites porter lentement l'eau à ébullition.
3) Surveillez la formation des bulles: si dans une moitié du contenant des bulles surgissent violemment, comme lors d'une éruption volcanique, tandis que dans l'autre moitié des bulles ressemblant à une semence de perles émergent, vous savez que la moitié des aliments sera à l'état cru tandis que l'autre moitié sera roussie.
4) Afin de vérifier, tournez le contenant de 90 degrés. Faites porter lentement de l'eau fraîche à ébullition. Si des bulles semblables apparaissent au même endroit dans la casserole (si le phénomène suit la structure du contenant), le problème est lié à la batterie de cuisine. Si des bulles apparaissent au même endroit comme avant sur l'élément chauffant (si le phénomène ne suit pas la structure du contenant), le problème est lié à la source de chaleur.

CONSIGNES D'UTILISATION (suite)

CUISSON DANS LA CUISINIÈRE

Cuisson : les recettes qui prévoient la cuisson ou le rôtissage vous indiqueront une température moyenne et une plage de durées de cuisson pour les aliments. Vous pouvez ajuster la température et la durée lorsque vous connaissez mieux votre cuisinière.

Pour faire fonctionner le four :
1) Réglez la COMMANDE DE TEMPÉRATURE DU FOUR à la température désirée.
2) Réglez la minuterie en fonction de son fonctionnement manuel, sur les modèles munis de minuteries analogiques ou numériques, en appuyant sur le bouton d'ARRÊT sur les minuteries électromécaniques seulement.
3) Réglez la COMMANDE DE SÉLECTION DU FOUR (sur les modèles avec lesquels elle est fournie) à CUIRE.
4) Le voyant lumineux du four reste allumé jusqu'à ce que la température préréglée du four soit atteinte. Au cours de la cuisson, le voyant lumineux s'allume de manière intermittente pour indiquer le fonctionnement intermittent des éléments chauffants qui permet de maintenir la température préréglée.
5) Lorsque la cuisson est terminée, réglez la TEMPÉRATURE DU FOUR et la COMMANDE DE SÉLECTION (sur les modèles avec lesquels elle est fournie) à la position d'ARRÊT.



Grille du four :
Votre four est muni de une grille dont la forme est conçue de manière tout à fait spéciale. Lorsque la grille sont tirées bien droite, des butoirs permettent de les maintenir. Pour retirer la grille du four, tire-le bien droite et soulevez-la. Veillez à ce que rien ne repose sur la grille du four avant d'essayer de retirer celle-ci de ses supports latéraux. Chaque paroi latérale du four présente trois nervures équidistantes sur lesquelles poser la grille du four. Sur certains modèles, de grille est de type standard ou plat. Celle-ci peut être placée sur n'importe laquelle des trois paires de nervures de soutien, de sorte que vous pouvez placer les aliments à la distance de l'élément chauffant que vous jugez être la meilleure. La deuxième grille est de type «décalé». L'étagère de cette grille traverse le four à un niveau légèrement supérieur aux nervures de soutien afin de vous procurer des positions mitoyennes supplémentaires.

POSITIONS RECOMMANDÉES DE LA GRILLE POUR LA CUISSON AU GRILLOIR, LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE:

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Viandes, poulet ou poisson cuits au grilloir	1 ou 2
Biscuits, gâteaux, tartes, biscuits à la poudre levante et muffins	2 ou 3
Poissons, biftecks, hamburgers et côtelettes à cuisson moyenne au grilloir	2
Aliments bien cuits au grilloir tels que poulet et homard	3
Tartes congelées, gâteau des anges, pain à la levure, plats en casserole, petits morceaux de viande ou de volaille	3
Dinde, rôti ou jambon	3

Circulation d'air dans le four :
• Pour faire cuire les aliments uniformément, il faut que l'air chaud circule librement.
• Afin d'assurer une circulation d'air optimale et de bons résultats culinaires, ménagez un espace de deux pouces entre les ustensiles de cuisson et veillez à ce que les casseroles et les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas à la porte du four, aux côtés ou à l'arrière de la cavité du four.
• L'air chaud doit circuler dans le four autour des casseroles et des ustensiles de cuisson afin que la chaleur se répande uniformément autour des aliments.

NOMBRE D' USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille
2	Côte à côte ou disposés en échelons les uns sur les autres
3	Les coins opposés d'étagère, également espacé à travers l'étagère.

Préchauffage du four (seulement sur les fours standard propres) :
votre cuisinière est munie d'un double élément pour préchauffage rapide. Cela signifie que lorsque vous réglez directement la commande de température du four à la température de cuisson désirée, les éléments chauffants des parties supérieure et inférieure s'allument. Votre four atteint ainsi rapidement la température désirée. L'élément chauffant de la partie supérieure reste allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Une fois la température désirée atteinte, l'élément chauffant de la partie inférieure fonctionne de manière intermittente afin de maintenir la température préréglée.
REMARQUE: Dans le cas où la porte du four est ouverte au cours de la cuisson en mode normal et que la température baisse à un niveau inférieur à 100°F (38°C), l'élément chauffant de la partie supérieure s'allume afin de faciliter l'atteinte plus rapide de la température désirée.



LA CUISSON AU GRILLOIR

• Lors de la cuisson au grilloir, seul l’élément chauffant supérieur du four s’allume. Les aliments sont cuits par la chaleur radiante émanant de l’élément chauffant.

Pour cuire au grilloir à température maximale (cuisson régulière au grilloir) :
1) Réglez la commande du FOUR à CUISSON AU GRILLOIR.
2) Réglez la commande de sélection (sur les modèles avec lesquels elle est fournie) à CUISSON AU GRILLOIR.
3) Tirez la porte du four pour l’ouvrir jusqu’au premier butoir (à environ 4 po ou 10 cm).
Pendant que vous y êtes, éteignez la commande du four en la réglant à ARRÊT et la commande de sélection (sur les modèles avec lesquels elle est fournie) à ARRÊT.

Pour cuire au grilloir à des températures contrôlées [Cuisson au grilloir Auto Vari (Auto Vari Broil)]
1) Réglez d’abord la commande du FOUR à CUISSON AU GRILLOIR, puis réglez la température désirée.
2) Sur les modèles auto-nettoyants, réglez la commande de sélection à CUISSON AU GRILLOIR.
3) Placez les aliments sur la grille du four et fermez la porte.
La température peut être réglée en ajustant les paramètres de commande pour les augmenter ou les diminuer.

Cuisson au four préprogrammée :
Vous trouverez utile votre minuterie automatique : elle peut vous servir d’horloge dans la cuisine. De plus, les paramètres automatiques permettent à la prise du four et de l’appareil automatique de fonctionner automatiquement à l’heure que vous choisissez.

Avant de commencer la cuisson :
1) Placez les aliments au four.
2) Vérifiez si l’horloge est réglée à l’heure exacte.
3) Réglez la commande du sélecteur à AUTO (sur les modèles avec lesquels elle est fournie).
REMARQUE : les aliments très périssables, tels que le lait, la volaille, les œufs, le poisson, le porc, etc., ne doivent pas être placés dans le four plus de deux heures avant ou après la cuisson.

SOINS ET ENTRETIEN

Éléments tubulaires : les éléments chauffants du dessus de la cuisinière sont auto-nettoyants, car ils brûlent tout résidu déversé. Cependant, il est recommandé d'éliminer les grandes quantités d'aliments ou l'huile excédentaire qui y sont déversées afin d'éviter la production de fumée. Pour le retrait d'un élément chauffant : assurez-vous que celui-ci est froid, puis soulevez-le par devant (d'environ 1 pouce ou de 2,5 cm) et retirez-le de sa base. Pour le remettre en place, inversez cette procédure. Tous les éléments chauffants de même dimension sont interchangeables. **N'IMMERGEZ PAS L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS L'EAU**

Panneau et boutons de commande :
• Avant de nettoyer le panneau de commande, assurez-vous que les boutons sont en position d'ARRÊT . Nettoyez le panneau avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Éiminez les résidus et séchez-les avec soin; l'excédent d'eau dans le panneau de commande et autour peut endommager le four.
• Les boutons de commande peuvent êre retirés pour en faciliter le nettoyage. Afin de retirer ceux-ci, tirez directement sur leur tige. Nettoyez-les avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse; rincez-les parfaitement.
• Pour replacer les boutons après le nettoyage, introduisez la face plate de la cavité du bouton à la tige de réglage et appuyez sur le bouton pour le réenclencher.

Grilles du four :
• Pour faire glisser les grilles plus facilement, vous pouvez verser une petite quantité d'huile végétale ou à cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec celui-ci.

Gril-lèchefrite :
• Retirez le gril-lèchefrite du four après la cuisson au grilloir et versez avec soin dans un contenant convenable la graisse accumulée dans la lèchefrite.
• Lavez le gril-lèchefrite et rincez-le avec de l'eau chaude et un tampon à récurer imprégné de savon.
• Si des aliments ont brûlé à la surface de celui-ci, pulvérisez du détergent pendant que la surface est chaude et couvrez celle-ci avec des essuie-tout ou un linge à vaisselle humides. Le trempage du gril-lèchefrite aura pour effet d'éliminer les aliments grillés à sa surface.
• N'utilisez ni nettoyant commercial pour le four, ni nettoyant en poudre, ni tampon de laine d'acier, ni abrasifs acides sur toute surface. On peut utiliser une solution de vinaigre et d'eau.

Pour retirer le tiroir d'entreposage et le remettre en place :
• Ouvrez le tiroir à sa pleine grandeur jusqu'à ce qu'il s'arrête.
• Soulevez le tiroir par sa poignée et tirez jusqu'à ce qu'il sorte de son emplacement.
• Pour le remettre en place, inversez les étapes susmentionnées.

Surface du four :
• Veillez à porter des gants en caoutchouc afin de protéger vos mains.
• N'utilisez ni nettoyant pour le four, ni nettoyant en poudre, ni tampon de laine d'acier, ni tampon en fibre synthétique, ni tout autre matériau susceptible d'endommager le fini de la surface.
• Si des substances acides, des graisses, du sucre, etc. sont déversés sur les surfaces pendant qu'elles sont chaudes, utilisez un essuie-tout sec ou un chiffon doux pour les essuyer immédiatement. Une fois la surface en question refroidie, nettoyez-la avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse; rincez-la parfaitement.
• Vous pouvez également utiliser une solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer la surface du four. Utilisez du vinaigre pour éliminer les taches tenaces (taches blanches).
• Le nettoyage d'éclaboussures ou de résidus épais à la suite d'un déversement peut nécessiter l'emploi d'un agent de nettoyage légèrement abrasif.

Cavité du four :
• N'utilisez ni nettoyant pour le four, ni nettoyant en poudre, ni tampon de laine d'acier, ni tampon en fibre synthétique, ni tout autre matériau susceptible d'endommager le fini de la surface.
• Pour nettoyer le fond du four, soulevez doucement l'élément de sole. Cela permettra de faciliter l'accès au fond du four pour le nettoyer. Faites attention de ne pas soulever l'élément plus de 4 à 5 pouces par rapport à sa position de repos.
• Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse; rincez et séchez avec un chiffon doux et propre.

Porte du four à soulever pour le retrait :
• La porte du four peut être retirée pour le nettoyage. Pour la retirer :
• Ouvrez la porte à sa pleine grandeur.
• Hissez le verrou situé sur les deux supports charnières et engagez-le dans le crochet des leviers de charnière. Il est possible que vous ayez à exercer un peu de pression vers le bas sur la porte afin dedégager entièrement le verrou des crochets.
• Agrippez la porte par les côtés; tirez la partie inférieure de la porte vers le haut et vers vous afin de désengager les supports charnières. Continuez de tirer la partie inférieure de la porte vers vous tout en tournant sa partie supérieure vers la cuisinière afin de désengager entièrement les leviers de charnière.Pour la remettre en place: inversez le processus ci-dessus.

Nettoyage de la porte interne :
• Du savon et de l'eau devraient se révéler suffisants. Le nettoyage d'éclaboussures ou de résidus épais à la suite d'un déversement peut nécessiter l'emploi d'un agent de nettoyage légèrement abrasif.

Nettoyage de la porte extérieure :
• Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer à fond les parties supérieure, inférieure, latérale et frontale de la porte du four, et rincez-les parfaitement.
• Ne laissez pas l'eau s'égoutter dans les orifices de ventilation.

DÉPANNAGE

De temps en temps, un problème peut se poser qui est mineur, et une intervention peut nepas être nécessaire. Employez ce guide de dépannage pour une solution possible. Si l'unitécontinue à fonctionner incorrectement, demandez un dépôt autorisé de service ou le numérode appel sans frais Danby pour l'aide à:

1-800-26- Danby®

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
1) Les éléments chauffants de surface ou du four ne fonctionnent pas.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché à une prise mise à la terre. • Possibilité d'un fusible grillé ou d'un disjoncteur qui s'est déclenché. • L'entretien du câblage n'est pas complet. • Panne de courant.	• Vérifiez le cordon d'alimentation. Branchez-le correctement. • Remplacez le fusible ou réinitialisez le circuit. • Contactez votre distributeur, l'installateur ou le fournisseur de service autorisé. • Pour vous en assurer, vérifiez le fonctionnement des lumières de la maison. Appelez votre compagnie d'électricité locale.
2) Les éléments chauffants de surface ne chauffent pas comme ils devraient.	• Les ustensiles de cuisson employés sont de poids léger ou sont très déformés • Aucun courant n'est fourni à l'appareil • Réglage inapproprié de la commande • Les éléments chauffants de surface ne sont pas bien branchés	• N'utilisez qu'une batterie de cuisine à fond plat, équilibrée uniformément et de poids moyen à élevé. Les outils de cuisson et leur masse influent sur la chaleur. • Vérifiez les solutions au problème nº 1 • Lorsque vous allumez une commande, assurez-vous qu'il s'agit bien de celle qui correspond à l'élément de surface que vous désirez utiliser. • Lorsque les commandes sont éteintes, vérifiez que l'élément chauffant de surface est bien branché à la base.
3) La rouille ou la corrosion par piqûres sont visibles sur les cuvettes de propreté.	• Les aliments à teneur acide (par exemple les tomates): leur présence prolongée sur ou dans les cuvettes cause la corrosion. • Environnement	• Retirez les cuvettes de propreté et lavez-les aussitôt que possible après un déversement. • Les maisons en bordure du littoral marin subissent l'effet du sel en suspension dans l'air. Protégez les cuvettes autant que possible de l'exposition directe à l'air salin.
4) Les cuvettes de propreté se décolorent ou se déforment.	• La surface inférieure de la batterie de cuisine se prolonge au-delà des éléments chauffants du dessus de la cuisinière et touche à celui-ci.	• Cela peut occasionner des températures suffisamment élevées pour décolorer les cuvettes de propreté; il est recommandé que la dimension des ustensiles de cuisson corresponde à celle des éléments chauffants utilisés.
5) Résultats culinaires médiocres	• De nombreux facteurs peuvent influer sur vos résultats culinaires.	• Assurez-vous que la grille est en bonne position. Placez les aliments au centre du four et ménagez de l'espace entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de circuler. Faites chauffer le four à l'avance à la température prédéterminée avant de placer les aliments au four. Essayez d'ajuster la température recommandée ou la durée de cuisson en fonction des recettes.
6) Le four émet des cliquetis audibles.	• C'est le son émis par l'élément chauffant lorsqu'il fonctionne de manière intermittente.	• Ce son est normal.
7) La porte du four est tordue.	• La porte ne se trouve pas dans une bonne position.	• Étant donné que la porte du four peut être retirée, elle peut se déplacer au cours de l'installation et ne pas se trouver dans une bonne position. Pour redresser la porte, consultez la section «Soins et Entretien» figurant dans le présent manuel.

BIENVENIDA

Gracias por elegir la cocina eléctrica Danby. En el espacio que sigue, escriba el número del modelo y el número de serie de este aparato. Dichos números se indican en la placa del número de serie, ubicada debajo de la tapa superior levadiza de la cocina.

Modelo No. ______________________ Tipo No. ______________________

No. de serie ______________________ Fecha de compra ______________________

Anote estas cifras, para que las consulte en el futuro.

IMPORTANTE: Conserve una copia de su factura de compra. La fecha de la factura se utiliza para calcular el período de garantía en caso de que necesite servicios de mantenimiento o reparación. Es muy recomendable que, cuando le presten dichos servicios, solicite y conserve todos los comprobantes.

SÍRVASE REALIZAR LO SIGUIENTE AHORA:
Debe llenar completamente, firmar y enviar de vuelta la TARJETA DE INSCRIPCIÓN DEL PRODUCTO. Esos datos nos permitirán inscribir su producto y nos ayudarán a prestarle un servicio más rápido cuando lo necesite en el futuro.

ADVERTENCIA: El no seguir las indicaciones de este manual puede dar pie a incendios o explosiones, que ocasionen daños materiales, lesiones o la muerte.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

NO GUARDE, NI USE GASOLINA U OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O DE CUALQUIER OTRO APARATO.

ANTES DE UTILIZA PRIMERO

• Antes de usar el horno, quítele toda la cinta y el material de empaque. Si quedan residuos de pegamento, elimínelo con el lado adhesivo de la cinta del empaque, o use un paño empapado en alcohol de frotación. Tenga cuidado; el alcohol de frotación es inflamable. Enjuague la superficie con agua tibia y séquela con una toalla.
• Luego de desempacar la cocina, destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico. Los niños no deben usar el material de empaque para jugar. Las cajas de cartón que vienen cubiertas con mantas, colchas o láminas de plástico pueden convertirse en cámaras herméticas. Quítele todas las grapas a la caja de cartón. Las grapas pueden ocasionar heridas graves y dañar el acabado de los aparatos o muebles con los que entre en contacto.
• Actúe pensando en su seguridad. La preparación de alimentos en el horno requiere de temperaturas que pueden provocar quemaduras graves. Antes de usar este aparato o cualquier aparato nuevo, lea detenidamente y siga todas las instrucciones.

INSTALACIÓN APROPIADA

• Asegúrese de que el aparato sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado, de conformidad con todos los códigos y ordenanzas locales y nacionales. Realice la instalación siguiendo únicamente las instrucciones que se señalan en esta Guía de uso y mantenimiento. Verifique que las patas niveladoras estén bien colocadas en las esquinas inferiores de la cocina. Si es necesario, regule la altura de las patas niveladoras ubicadas en la base de la cocina, girándolas hacia la izquierda o la derecha, para que la cocina quede bien nivelada.
• Pida al distribuidor del aparato que le recomiende un técnico calificado o un centro de servicios de reparación autorizado.

⚠ ADVERTENCIA: Si no procede de acuerdo con las instrucciones acerca de las siguientes situaciones, se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

• PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, LA COCINA DEBE ESTAR BIEN SUJETA CON EL SOPORTE ANTIVUELCO PROVISTO DEBIDAMENTE INSTALADO. PARA COMPROBAR SI EL DISPOSITIVO ESTÁ CORRECTAMENTE INSTALADO Y SUJETO, INCLINE UN POCO LA COCINA, CON MUCHO CUIDADO, HACIA ADELANTE. EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO DEBE QUEDAR SUJETO E IMPEDIR QUE LA COCINA SE VUELQUE. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DEL SOPORTE ANTIVUELCO PARA MONTARLO ADECUADAMENTE.
• los niños no deben quedarse solos o sin vigilancia en la zona en que se utiliza el aparato. Nunca hay que permitirles sentarse o ponerse de pie sobre ninguna parte del aparato. Nunca deje la puerta del horno abierta si la cocina está desatendida.
• No guarde objetos que atraigan a los niños en los armarios situados encima de la cocina o detrás de la misma; si los niños se suben a la cocina para llegar a esos objetos pueden sufrir lesiones importantes.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

• No permita a los niños trepar a la cocina ni jugar alrededor de la misma. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede provocar que la cocina se vuelque y se produzcan quemaduras o lesiones graves.

• **MANTENIMIENTO POR EL USUARIO :** No repare ni cambie ninguna pieza de este aparato, salvo que específicamente se recomiende hacerlo en esta guía del propietario. Todas las reparaciones o mantenimientos los debe realizar un técnico calificado. Esto disminuirá el riesgo de lesiones a las personas y daños a la cocina.

• Almacenamiento dentro o encima del aparato: no se deben guardar materiales inflamables en el interior del horno, en el cajón de calentamiento ni cerca de los quemadores. Ello incluye objetos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, utensilios de plástico y trapos, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como botes de aerosol, encima ni cerca de la cocina.
• Quítele la puerta del horno a toda cocina que vaya a guardar o a desechar.
• El pararse, recostarse o sentarse en las puertas o en la zona del asador de esta cocina puede ocasionar lesiones graves y daños a la cocina.

⚠ ADVERTENCIA: Las siguientes situaciones pueden resultar en daños materiales o lesiones

IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD

• No toque las placas de coccion, las zonas proximas a éstas ni los calentadores y las superficies interiores del horno. Tanto las placas de cocción como los calentadores del horno pueden estar calientes a pesar de presentar un color oscuro. Las zonas cercanas a las placas de cocción y las superficies interiores del horno se pueden calentar lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante el uso y después del mismo, no toque, ni deje que ninguna ropa u otros materiales inflamables toquen, las placas de cocción, las zonas cercanas a éstas, los calentadores ni las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas superficies está la encimera de la cocina, las superficies contiguas a la misma, la abertura de ventilación del horno y las superficies próximas, la puerta del horno y el cristal.
• No utilice nunca el aparato para calentar la estancia. Si usa la cocina sin utensilios u ollas capaces de absorber el calor de la unidad, se pueden dañar la superficie, las perillas y los controles.
• Lleve una ropa adecuada: no hay que llevar nunca puesta ropa holgada o que cuelgue mientras se utiliza el aparato. No deje que la ropa y otros materiales inflamables hagan contacto con las resistencias o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
• Nunca modifique ni altere la estructura de la cocina. No quite las patas niveladoras, los paneles, las cubiertas de los cables, los soportes antivuelco ni ninguna otra pieza instalada permanentemente en el producto.
• Al calentar aceite o grasa, vigílelos de cerca. El aceite y la grasa se pueden incendiar si se les deja calentar demasiado.
• No utilice agua si se incendia el aceite: sofoque el fuego o la llama, o utilice un extintor de polvo seco o de espuma.
• Utilice únicamente agarradores secos: el uso de agarradores húmedos o mojados en superficies calientes puede provocar quemaduras a causa del vapor. Tenga cuidado de no tocar los calentadores con los agarradores. No utilice ninguna toalla ni trapos gruesos.

• No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno, salvo en la manera que se sugiere en la sección de limpieza de este manual. El uso inadecuado del papel de aluminio puede implicar un peligro de incendio. Además, el papel puede afectar la circulación del calor y dañar la cocina.
• Colocación de bandeja en el horno: coloque siempre la bandeja en la ubicación deseada con el horno frío. Si tiene que mover la bandeja con el horno caliente, no deje que los agarradores entren en contacto con los calentadores del horno. Antes de mover el aparato, retire de la rejilla todos los utensilios de cocina.
• No caliente recipientes de comida cerrados: el aumento de la presión puede hacer que el recipiente estalle y causar lesiones.
• No obstruya los conductos de ventilación del horno. La salida de ventilación del horno se encuentra debajo de la protección trasera. Si se toca la superficie de esta zona cuando el horno está funcionando, se pueden producir quemaduras graves. No ponga objetos de plástico ni sensibles al calor sobre las salidas de ventilación del horno, ni cerca de las mismas, ya que podrían fundirse o arder.
• Una luz brillante indica que hay algún interruptor encendido. Cerciórese de que corresponda a la hornilla que desea usar. La luz le servirá para recordar que debe apagar la hornilla cuando termine de cocinar.
• Tenga cuidado al abrir la puerta del horno: espere a que salga el vapor o el aire caliente antes de sacar los alimentos o de meter más.
•Los mangos de los utensilios se deben girar hacia dentro, y no quedar por encima de las placas de cocción adyacentes: para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables y los derrames debidos al contacto involuntario con el utensilio, el mango de los utensilios deben quedar hacia dentro, y que no sobresalgan por encima de las placas de cocción adyacentes.
• Nunca deje las placas de cocción a fuego fuerte sin vigilancia: al hervir los líquidos, pueden desbordarse y provocar humo y manchas de aceite que pueden arder.
• Cuando vaya a quitar la puerta del horno, no meta las manos entre la bisagra a resorte y el marco de la puerta. Sus dedos podrían quedar atrapados.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD (cont'd)

• Deje que las piezas se enfríen hasta la temperatura ambiente antes de tocarlas o de retirarlas de la cocina. Cuando las hornillas se apagan, aún pueden estar lo suficientemente calientes y ocasionar quemaduras graves.
• Limpie regularmente la cocina para eliminar de todas las piezas la grasa o el aceite que pudieran incendiarse. El ventilador, las campanas de extracción y los filtros de grasa se deben limpiar regularmente. No deje que se acumule aceite o grasa. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse. Para limpiarlos, consulte las instrucciones del fabricante del extractor.
• Utensilios de cocina vidriados: sólo los utensilios de ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro u otros utensilios vidriados son adecuados para su uso en esta cocina, ya que otros pueden romperse debido al cambio brusco de temperatura. Lea las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina acerca de cómo usarlos al cocinar en las hornillas.
• No ponga sobre la cocina saleros, pimenteros ni recipientes de plástico, ni envolturas plásticas, ya que podrían fundirse o arder.
• No use toallas, paños húmedos o delantales con partes colgantes, para manipular las ollas y los calderos. Use siempre mitones o agarraderas secas para evitar accidentes.
• No use sartenes chinas (woks) cuyo aro metálico sobresalga más allá del quemador. Tanto la resistencia como la rejilla podrían dañarse, debido a que dicho aro absorbe el calor.
• No limpie la junta de la puerta del horno. La junta es esencial para formar un sello hermético. Tenga cuidado de no frotarla, dañarla o moverla.
• Es muy recomendable contar en cada hogar con un extintor de incendios apropiado, para el caso en que se produzca un incendio.
• Antes de reparar o mover la cocina, desconéctela del suministro eléctrico.

NOTA: Las instrucciones que aparecen en esta guía del propietario no cubren todas las posibles condiciones y situaciones que puedan ocurrir. Tome precauciones y use su buen criterio al hacer funcionar y dar mantenimiento a cualquier aparato.

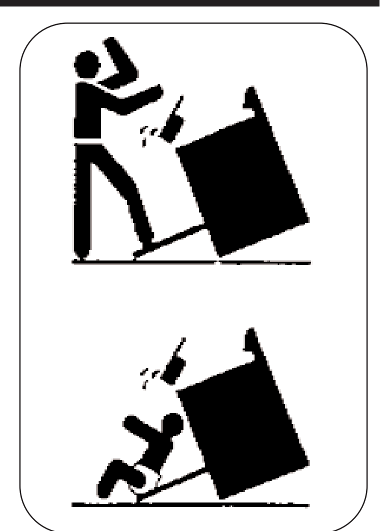
PARA AHORRAR ENERGÍA INCLINA

Cocción en las hornillas:
• Ponga tapas a las ollas cuando cocine en las hornillas. Las tapas retienen el vapor y ayudan a acelerar el proceso de cocción. Si tiene una olla de presión o de vapor, úsela. Ahorrará tiempo y reducirá los gastos en electricidad.
• Use ollas de peso mediano y de fondo plano. Elija ollas fabricadas de metales que conduzcan bien el calor.
• Cuando cocine sobre un quemador en la parte superior de la cocina, use la menor cantidad posible de agua, para disminuir el tiempo de cocción.

Cocción en el horno:
• Caliente el horno previamente, únicamente cuando la receta así lo indique. Coloque los asados y guisos en el horno aún frío y, luego, encienda el horno.
• Al abrir a menudo la puerta del horno para comprobar si los alimentos están cocidos se desperdicia mucha energía.
• Use el horno para preparar comidas completas. Por ejemplo, ponga un asado, añada los vegetales cuando la carne esté medio cocida y, luego, caliente los panecillos o el postre cuando los platos principales estén listos.
• Descongele los alimentos antes de cocinarlos. Los alimentos descongelados requieren menos energía para cocerse que los congelados.
• Acostúmbrese a apagar el horno antes de sacar los alimentos cocidos.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

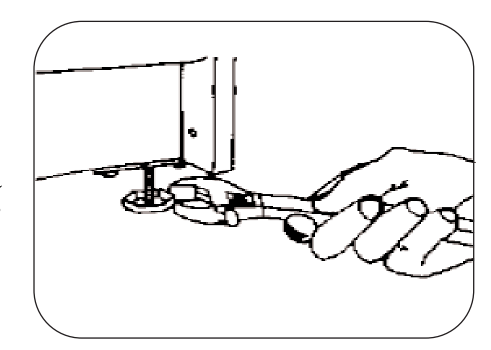
Haga instalar y conectar correctamente a tierra el aparato por un técnico calificado. El técnico tiene la responsabilidad de garantizar que su cocina quede bien instalada. Las situaciones que se presenten debido a una mala instalación no son amparadas por la garantía. El fabricante del aparato no correrá con los gastos en que se incurra a causa de tales situaciones.



⚠ **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de que el aparato se vuelque debido al uso anormal o a la carga incorrecta de la puerta, es necesario asegurarlo instalándole adecuadamente el dispositivo antivuelco que se suministra con el mismo. Para comprobar si el dispositivo está correctamente instalado y sujeto, incline un poco la cocina, con mucho cuidado, hacia adelante. El dispositivo antivuelco debe quedar sujeto e impedir que la cocina se vuelque.

Si por razones de servicio, limpieza u otras, es necesario quitar la cocina de su sitio, se debe volver a colocarla de la forma indicada en las instrucciones de instalación, antes de ponerla de nuevo en marcha.

CÓMO NIVELAR UNA COCINA INDEPENDIENTE



Todas las cocinas independientes deben ser bien niveladas para garantizar una cocción adecuada. Las patas niveladoras se deben atornillar en los soportes de esquinas. Coloque un nivel, una sartén o una taza de medir con un poco de agua, sobre la rejilla del horno. Regule las patas niveladoras hasta que la cocina quede nivelada. La parte superior de los paneles laterales debe quedar al mismo nivel de la encimera o la superficie de trabajo.

IMPORTANTE: Conserve los niveladores de las patas. Es muy importante mantener la cocina nivelada.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

La cocina se pone a tierra mediante un cordón eléctrico de tres conductores (enchufe de tres patas), que se conecta a un tomacorriente similar puesto a tierra.

• El aparato debe estar conectado a tierra, si se instala conforme a los códigos locales.

INSTRUCCIONES OPERADORAS

SURJA COCINA

PRECAUCIÓN: La temperatura en la superficie de la tapa superior de la cocina aumenta según la cantidad de hornillas encendidas. Cuando están encendidas 3 o 4 hornillas, la temperatura de la superficie es alta y se debe actuar con cautela al trabajar cerca o sobre la tapa superior de la cocina.

Resistencias en espiral: Los cuatro interruptores de las hornillas proporcionan un amplio rango para graduar la temperatura. Las cifras indicadas en el selector se ofrecen como referencia. El interruptor se puede girar hasta cualquier posición para obtener el grado de calor exacto que se necesita.

• La luz indicadora ubicada sobre o cerca de la perilla se encenderá como advertencia de que la hornilla está encendida.
• Debe usar siempre recipientes para recoger los jugos. No use papel de aluminio para cubrir los recipientes para recoger los jugos. Esto puede ocasionar descargas eléctricas, una cocción inadecuada o puede dañar la resistencia.
• El dejar encendidas las hornillas por largo tiempo sin ponerles ollas encima puede provocar daño y fallas prematuras.
• No se recomienda usar sartenes chinas de fondo redondo (woks).
• El uso de ollas grandes para calentar latas puede descolorar la tapa superior de la cocina, si las ollas son de mayor diámetro que las hornillas y se usan por largos períodos. El borde de la olla no debe sobresalir más de 1-1½ pulgadas (2.5 - 3.7 cm) respecto a la hornilla.

RECUERDE:
• Usar una graduación más baja para cocinar cantidades pequeñas de alimentos.
• Usar una graduación más alta para cocinar cantidades grandes de alimentos.
• Usar una graduación más baja cuando ponga tapa a las ollas.

Cómo funciona el control automático de la temperatura:
Esta resistencia cuenta con un termostato sensor, que detecta la temperatura en el fondo de las ollas. Para activar el control, oprima y gire la perilla hacia la derecha, sólo hasta la graduación deseada. La resistencia se calentará a toda potencia hasta que se alcance la temperatura deseada; luego, se encenderá y apagará de manera cíclica para mantener la temperatura fijada.

Qué utensilios de cocina se debe usar:
Para garantizar el rendimiento óptimo durante la cocción, use utensilios fabricados de chapa de metal de grueso calibre, con fondo plano, que se corresponda con el tamaño de la resistencia. Puede usar una regla para verificar si el fondo de la olla está bien plano. Una olla de tamaño muy pequeño, o con muchas deformidades, dejará expuesta una parte de la resistencia, con el consiguiente despilfarro de energía y la probabilidad de derrames. El área saliente respecto a la resistencia no debe sobrepasar 1-1½ pulg. (2.5 - 3.7 cm). El aire caliente atrapado entre la olla y la tapa superior de la cocina podría, con el tiempo, dañar la tapa superior. Para funcionar correctamente, las sartenes chinas (woks), las ollas de presión, las ollas para calentar latas, las freidoras, etc., deben tener el fondo plano y ser del tamaño adecuado.
Nota: La mayoría de las ollas para calentar latas tienen un fondo de un diámetro mayor que el de las hornillas. Puede usar las ollas para calentar latas, siempre y cuando tengan lados rectos, estén fabricadas de metal de calibre grueso, tengan el fondo plano y no sobresalgan más de 1 - 1 ½ pulgadas (2.5 - 3.7 cm) respecto a la hornilla.

Prueba de las burbujas - Para saber cuán bien funcionarán sus utensilios de cocina sobre las hornillas:
1) Vierta una pulgada (2.5 cm) de agua en una olla.
2) Ponga el agua a fuego lento hasta que hierva.
3) Observe cómo se forman las burbujas. Si en uno de los lados observa una gran efervescencia y en el otro burbujas pequeñas, debe saber que probablemente la mitad de la comida se quedará cruda y la mitad se quemará.
4) Para cerciorarse, gire la olla en 90 grados. Ponga agua fresca a hervir a fuego lento. Si aparecen burbujas similares en la misma zona de la olla (reflejan la forma de la olla), el problema está en el utensilio. Si las burbujas aparecen en la misma zona de la hornilla que la primera vez (pero no en la zona de la olla), entonces el problema está en la fuente de calor.

INSTRUCCIONES OPERADORAS

COCINA DE HORNO

Asar: Todas las recetas para hornear y asar alimentos indican la temperatura promedio y el límite de tiempo necesarios para cocerlos. Puede ajustar la temperatura y el tiempo cuando ya conozca bien lo que necesita.

Para hacer funcionar el horno:
1) Pase el CONTROL DE TEMPERATURA DEL HORNO a la posición deseada.
2) Ponga el temporizador en modo de operación manual, oprimiendo y dejando oprimido el botón de PARADA, sólo para los temporizadores electromecánicos.
3) Pase el CONTROL SELECTOR DEL HORNO (si lo tiene) a la posición HORNEAR.
4) La luz indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura establecida. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará de manera cíclica para indicar el estado de las resistencias para mantener la temperatura deseada.
5) Cuando haya terminado de hornear, pase la TEMPERATURA DEL HORNO y el CONTROL DE SELECCIÓN (de haberlo) a la posición de APAGADO .

Rejillas del horno:
El horno viene con dos rejillas de forma especial. Si intenta sacarlas tirando de ellas en línea recta hacia afuera, se quedarán trabadas en su sitio. Para sacarlas del horno, levántelas y tire de ellas recto y hacia afuera. Cerciórese de que la rejilla del horno está vacía, antes de intentar sacarlas de sus soportes laterales. Cada pared lateral del horno cuenta con cuatro canales, colocados a la misma distancia entre sí, en los cuales se asientan las rejillas. En algunos modelos una de las rejillas es de tipo estándar o plana. Puede colocarla en cualquiera de los cuatro pares de canales, y así poner los alimentos a la distancia del elemento calefactor que considere más adecuada. La segunda rejilla puede ser del tipo "desplazado". En este tipo de rejilla, los anaqueles pasan ligeramente por encima de los canales de soporte, para permitirle otras posiciones intermedias.

POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS BANDEJAS PARA GRATINAR, COCER AL HORNO Y ASAR

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA BANDEJA
Gratinar carnes, pollo o pescado	1 ó 2
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y magdalenas	2 ó 3
Gratinar pescado, filete al punto, hamburguesas y chuletas	2
Gratinar alimentos bien hechos, como pollo o langosta	3
Tartas congeladas, bizcocho ligero, pan de levadura, guisos, cortes finos de carne o aves	4
Pavo, asado o jamón	4

Circulación de aire dentro del horno
• Para cocinar los alimentos de forma uniforme, el aire caliente debe poder circular.
• Para obtener una mejor circulación del aire y una buena cocción, deje un espacio de 5 cm alrededor del utensilio para el horno y cerciórese de que las cazuelas y los utensilios para el horno no se tocan entre ellos, ni con la puerta, las paredes o el fondo del horno.
• El aire caliente debe circular alrededor de las cazuelas y los utensilios del horno, para que los alimentos se calientes de manera uniforme.

NÚMERO DE CAZUELAS	POSICIÓN EN LA BANDEJA
1	Centro de la bandeja
1ó 2	Lado a lado o ligeramente escalonadas
3 ó 4	Esquinas opuestas en cada bandeja. No ponga ningún utensilio directamente encima de otro.

Precalentamiento del horno (sólo para hornos limpios de tipo estándar:)
Su cocina cuenta con la opción de precalentamiento rápido por resistencia doble. Esto significa que cuando usted gradúa el control de temperatura del horno directamente a la temperatura de hornear deseada, se encenderá tanto la resistencia superior como la inferior. Esto calentará rápidamente el horno a la temperatura deseada. La resistencia superior se mantendrá encendida hasta que se haya alcanzado la misma. Después que se haya alcanzado la temperatura prefijada, la resistencia de la parte inferior se encenderá y apagará de manera cíclica para mantenerla.
NOTA: Si se abre la puerta del horno durante el proceso normal de horneado y la temperatura disminuye a menos de 100° F (38°C), la resistencia superior se enciende para ayudar a restablecer con mayor rapidez la temperatura prefijada.



INSTRUCCIONES OPERADORAS

GRATINAR • En el modo de asado, sólo se enciende la resistencia superior. Los alimentos se cuecen por el calor irradiado por la resistencia.

Para asar a la temperatura máxima (asado regular):
1) Gradúe el control del HORNO a la posición de ASAR.
2) Gradúe el control selector (de haberlo) en la posición de ASAR.
3) Abra la puerta del horno hasta su primera posición (cerca de 4”/10 cm).
Cuando haya terminado, gradúe el control del horno a la posición de APAGADO y el control selector (de haberlo) a APAGADO.

Para asar a temperaturas controladas (Auto Vari Asar)
1) Primero, gradúe el control del HORNO a la posición de ASAR; luego, gradúe la temperatura deseada.
2) En los modelos de auto-limpieza, coloque el control selector en la posición ASAR.
3) Coloque los alimentos en la rejilla del horno y cierre la puerta del horno.
Para controlar la temperatura, gradúe el control a posiciones más altas o más bajas.

Cocción en el horno programada:
El temporizador automático puede servirle como reloj en la cocina. Además, sus controles automáticos le permiten operar el horno y las hornillas de manera automática, según el tiempo indicado.

Antes de comenzar a cocinar:
1) Coloque los alimentos en el horno.
2) Verifique que el reloj muestre la hora correcta del día.
3) Pase el control selector a modo AUTO (si lo tiene).
NOTA: Los alimentos que se corrompen rápidamente, como la leche, la carne de ave, de cerdo, los huevos, el pescado, etc, no se deben dejar en el horno por más de dos horas antes o después de cocerse.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Resistencias en espiral: Las resistencias de las hornillas se limpian mediante la combustión de los residuos. Sin embargo, se recomienda quitar los residuos grandes de alimentos y eliminar la grasa derramada, para evitar el desprendimiento de humo. Para quitar las resistencias: Verifique que estén frías; luego, levántelas por la parte frontal (aproximadamente 1”/ 2.5 cm) y tire de ellas para sacarlas de la base. Para volverlas a poner, proceda en orden inverso. Todas las resisntencias del mismo tamaño son intercambiables.
NO SUMERJA LAS RESISTENCIAS EN AGUA

Panel de control y perillas:
• Antes de limpiar el panel de control asegúrese que los controles estén en posición de apagado. Límpielo con una toalla y con agua jabonosa caliente. Elimine los residuos y seque cuidadosamente. El exceso de agua dentro y alrededor de los controles podría causarle daños a la estufa. Asegúrese de eliminar totalmente los limpiadores para evitar la formación de manchas que con el tiempo se harán difíciles de limpiar.
• Las perillas pueden ser retiradas del panel de control para facilitar su limpieza. Para quitarlas, jálelas con fuerza hacia fuera del vástago. Lávelas con una toalla y con agua de jabón caliente. Enjuague bien.
• Para reposicionar las perillas, haga coincidir el lado plano de la cavidad de la perilla con el lado plano del eje del control. Luego, solo presione la perilla hacia adentro.

Parrilas del horno:
• Para que las parrillas se deslicen con mayor facilidad, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie los bordes de las parrillas con esta.

Bandeja para asar:
• Retire del horno la bandeja para asar después de haberla utilizado y deposite con cuidado la grasa sobrante en un recipiente adecuado.
• Lave y enjuague la bandeja utilizando agua caliente con jabón y restriégue con una esponja.
• Si algún alimento se ha quemado en la superficie, rocíelo con detergente mientras está caliente y tápelo con una toalla de papel húmeda o un paño de cocina. Al remojar la bandeja se podrían eliminar los alimentos quemados.
• También se puede utilizar una solución de agua y vinagre.
• No utilice limpiadores de horno, limpiadores en polvo, almohadillas de virutas metálicas o abrasivos ásperos sobre las superficies.
• Para salpicaduras o derrames más difíciles puede ser necesario utilizar un limpiador abrasivo suave.

Para quitar/cambiar el cajón de almacenamiento:
• Tire del cajón hasta que se detenga.
• Levántelo por el asa y tire de él hasta sacarlo.
• Para volverlo a poner, siga las pasos anteriores en orden inverso.

Surja Horno
• Asegúrese de utilizar guantes de hule para proteger sus manos.
• No utilice limpiadores de horno, limpiadores en polvo, almohadillas de virutas metálicas, almohadillas de fibras sintéticas o ningún otro material que podría dañar el acabado superficial.
• Si algún ácido, grasa, azúcar, etc. se derrama sobre las superficies mientras estén calientes, utilice una toalla de papel seca o de tela para secarlo de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela pasando una tela con agua de jabón caliente. Enjuague bien.
• También se puede utilizar una solución de agua y vinagre.
• Para salpicaduras o derrames más difíciles puede ser necesario utilizar un limpiador abrasivo suave.
• Para eliminar manchas de agua dura (manchas de color blanco) utilice vinagre.

Cavidad del horno:
• No utilice limpiadores de horno, limpiadores en polvo, almohadillas de virutas metálicas, almohadillas de fibras sintéticas o ningún otro material que podría dañar el acabado superficial.
• Para limpiar el fondo del horno, levante con cuidado la resistencia de horneo. Así podrá acceder con mayor facilidad a la parte inferior del horno para su limpieza. Tenga cuidado de no levantar la resistencia más de 10 o 12 cm. de su posición de reposo.
• Lave con agua de jabón caliente. Enjuague y seque con una toalla limpia.

Quitar la puerta del horno:
• La puerta del horno se puede quitar para su limpieza.
Cómo quitarla:
• Abra la puerta del horno hasta su posición de máxima apertura.
• Levante las horquillas localizadas en los soportes de las bisagras y enganchelos en los brazos de las bisagras. Después aplique una pequeña presión en la puerta hacia abajo para enganchar completamente las horquillas a los ganchos de los brazos.
• Sujete la puerta por los lados; jale la puerta hacia usted para soltar las bisagras de los soportes. Continúe jalando la puerta y gire el lado superior de la puerta hacia la estufa para soltar completamente las bisagras de los soportes.

Cómo instalarla:
• Para instalar la puerta del horno siga de forma contraria los pasos indicados arriba. Asegúrese que las bisagras estén introducidas completamente en los soportes antes de desenganchar las horquillas.
Para limpiar la puerta interna:
• Utilice agua y jabón. Para salpicaduras o derrames más difíciles puede ser necesario utilizar un limpiador abrasivo suave.

Para limpiar la puerta exterior:
• Utilice agua y jabón para limpiar el lado superior, el lado inferior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien.
•Elimine las gotas de agua en las ranuras de ventilación.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al centro de reparaciones, revise la siguiente lista de fallas y sus soluciones. Si ninguna de estas sugerencias resuelve el problema , llame a la LÍNEA GRATUITA del servicio de atención al cliente de Danby: 1-800-26- Danby®

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
1) Las placas de cocción o el horno no funcionan	• Asegúrese de que el enchufe está bien conectado a una toma de corriente puesta a tierra. • Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor. • La instalación del cableado está inacabada. • Corte de electricidad.	• Compruébelo. • Cambie el fusible o restablezca el circuito. • Póngase en contacto con su distribuidor, instalador o servicio técnico autorizado. • Compruebe las luces de la casa para cerciorarse. Llame al servicio técnico de la compañía eléctrica.
2) Las placas de cocción no se calientan debidamente	• Se utilizan sartenes ligeras o pandeadas. • No llega corriente a la cocina. • Ajuste incorrecto del mando. • Las placas de cocción no están bien acopladas.	• Utilice únicamente utensilios con la base plana, equilibrados y de peso medio o elevado. Las sartenes de base plana calientan mejor que las pandeadas. El material y el peso de los utensilios afecta al modo en que calientan. • Consulte los pasos de la Situación (1) • Cerciórese de que está encendido el mando correspondiente a la placa que desea utilizar. • Con los mandos apagados, asegúrese de que la placa de cocción está bien acoplada al receptáculo.
3) Las cazoletas de goteo se pican o se oxidan	• Los alimentos con ácidos, como el tomate, provocan corrosión si se dejan dentro o encima de las cazoletas. • Condiciones ambientales.	• Saque y lave las cazoletas de goteo lo antes posible después de derramarse algún alimento. • En las zonas costeras, el aire tiene un cierto contenido de sal. Proteja las cazoletas en la medida de lo posible de la exposición directa al aire salino.
4) Las cazoletas de goteo se decoloran o se deforman (modelos con placas de bobina)	• La base de los utensilios empleados sobresale de la placa de cocción y entra en contacto con la encimera.	• Esto puede dar lugar a temperaturas lo bastante elevadas para decolorar las cazoletas. NO utilice ese tipo de utensilios. El tamaño de las ollas y sartenes debe coincidir con el de la placa de cocción.
5) Mal resultado al asar	• Hay muchos factores que influyen sobre el resultado al asar.	•Asegúrese de que la bandeja está en la posición adecuada. Centre los alimentos en el horno y espacie los recipientes para que circule el aire. Precaliente el horno hasta la temperatura deseada antes de introducir los alimentos. Intente ajustar la temperatura recom endada de las recetas o el tiempo de cocción.
6) Se escucha un chasquido procedente del horno	• Es el sonido que hace el calentador al encenderse y apagarse durante las funciones de cocción.	• Es normal.
7) La puerta del horno está inclinada	• La puerta no está bien colocada.	• Dado que la puerta del horno es extraíble, a veces no queda bien colocada durante la instalación. Para enderezarla, consulte el apartado "Cuidado y limpieza" de este manual.



Model • Modèle • Modelo
DER3009W

For service, contact your nearest service depot or call:
1-800-26-Danby®
(1-800-263-2629)
to recommend a depot in your area.

Pour obtenir le service, consultez votre succursale régionale de servuce ou téléphonez:
1-800-26-Danby®
(1-800-263-2629)
qui vous recommendera un centre régional.

Para servicio, communiquese con su Departamento de Servicios más cercano o llame al:
1-800-26-Danby®
(1-800-263-2629)
para que le recomienden un Departamento de Servicios en su zona.

ELECTRIC RANGE

The model number of your Range is found on the serial plate.

All repair parts are available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or the location of the service depot nearest you, call the toll free number listed to the left in Canada and the U.S.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Le numéro de modèle de votre Cuisinière Électrique est localisé sur la plaque en série.

Toutes les pièces de rechange sont disponibles immédiatement ou peuvent être commandées de votre Centre de Service régional. Pour obtenir le service et/ou le Centre de Service le plus proche, téléphonez le numéro sans-frais indiqué à gauche pour le Canada et les États-Unis.

Ayez les informations suivantes à la portée de la main lors de la commande de pièces ou service:

- Genre de produit
- Numéro de modèle

HORNO ELECTRICO

El número modelo de su Horno Electrico es encontrado en el serial placa.

Todas partes de reparación disponibles para la compra u orden especial cuando usted visita su más cercana estación de servicio. Para solicitar servicio y/o la ubicación de la estación de servicio más cercano usted, llama el número de llamada gratuita listó a la izquierda.

Al solicitar servicio u ordenar partes, siempre proporcionan la información siguiente:

- Tipo de Producto
- Número de Modelo

Danby Products Limited, Guelph Ontario Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio USA 45839-0669